

2

أشهى الحلويات

لكل المناسبات

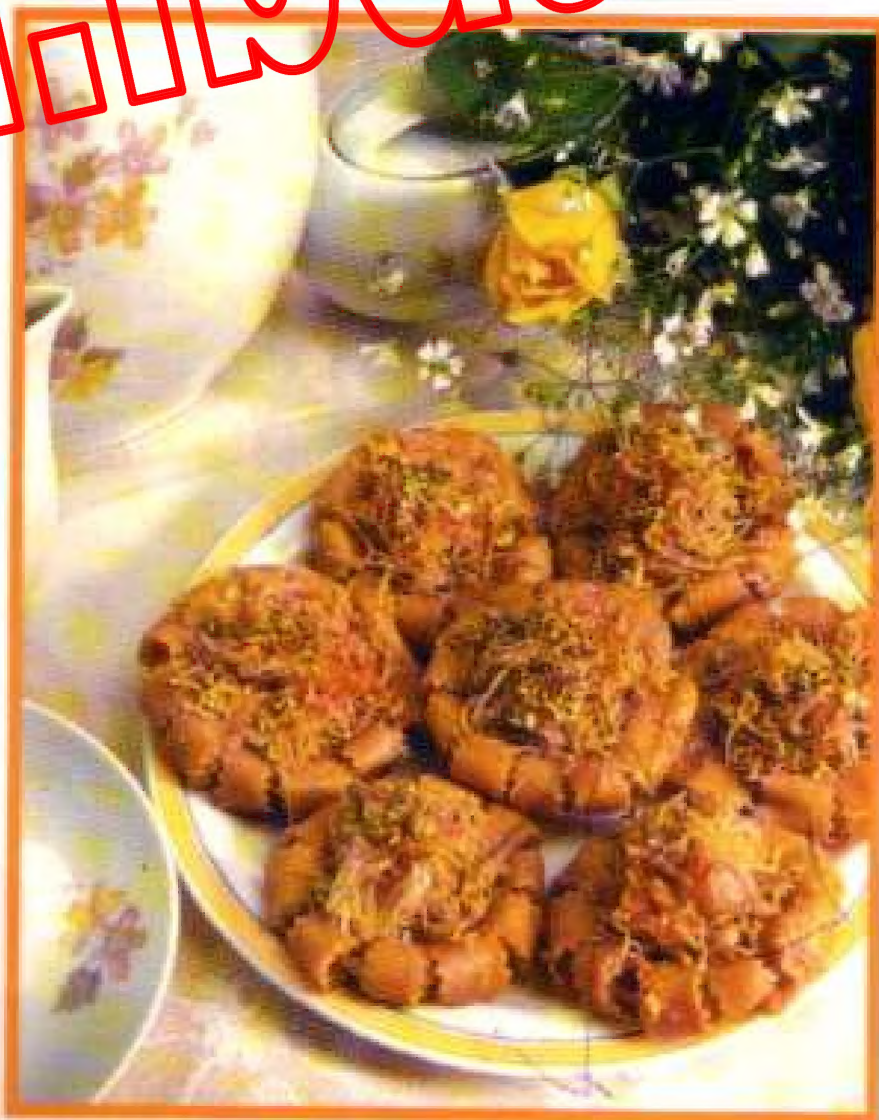


السيدة بوحامد

2

أشهى الحلويات

لكل المناسبات



السيدة بوحامد

<http://sidiali.ihda3.org>



نقاش محشي

مقادير العجينة :

3 كيلات فرينة
1/2 كيلة زبدة أو خليط زبدة + مرقرين
1/2 كيلة سكر ناعم
1/2 كأس خليط حليب و ماء الزهر

مقادير أخرى :

عسل

مقادير للحشوة :

1 كوب لوز
1/2 كوب سكر عادي
مبشور ليمونة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
1/2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
2 حبات بيض

طريقة تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة مع السكر، إعمللي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة الذائبة، إخلطي المواد جيدا، أضيفي تدريجيا خليط الماء و ماء الزهر مع الإستمرار في الخلط حتى تحصللي على عجينة صلبة، أتركيها ترتاح 1/2 ساعة.

2. أقسمي العجينة إلى قسمين، أبسطي القسم الأول من العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم قطعها إلى دوائر قطرها 5-6 سم، بواسطة طابع أو كأس.

3. أبسطي القسم الثاني حتى

يصل سمكه 1 سم قطعيه إلى شرائط عرضها 1 سم و طولها 13-15 سم، ضعي شريط على حافة كل دائرة ثم زيني هذا الشريط بواسطة النقاش، ضعها فوق صينية الفرن، إستمري هكذا إلى نهاية العجينة.

4. إمزجي كل مواد الحشوة مع بعضها حتى تحصللي على عجينة سائلة، (إذا لم تكن كذلك أضيفي لها بيضة).

5. ضعي ملعقة صغير من الحشوة في وسط كل حبة حلوى ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة.

6. سخني كأس من العسل مع ملعقة من ماء الزهر، أسقي وسط الحلويات فور سحبها من الفرن. ■

إقتراح

يمكن تعويض اللوز بالجوز،
بالفستق أو خليط من الإثنين.



لقمات صغيرة باللوز



التحضير :

1. أخفقي جيدا الزبدة مع السكر و الفانيليا ، أضيفي البيضة ثم الفرينة، أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة متجانسة، ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. امزجي اللوز مع السكر، النشاء و الفانيليا، أضيفي بياض البيض الواحد بعد الآخر ثم الخميرة.

3. أسطي العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم ضعيها في صينية مربعة " 30X30 سم " تقريبا.
4. أطللي كل المساحة بالمربى، أفرغي فوقهما مزيج اللوز سطحه جيدا، إخبزيها في فرن ساخن حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا، أتركيه يبرد ثم قطعيه إلى مربعات أو مثلثات.
5. زينيهم بالكرز المسكر. ■

بوتي فور باللوز و الفستق

المقادير :

- 2 كؤوس فرينة
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زبدة
- 3 ملاعق كبيرة لوز مطحون خشن + مقدار فتجان صغير
- 3 ملاعق كبيرة فستق
- 2 بيض + صفار بيضة واحدة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 2 ملاعق حليب فانيليا
- كرز مسكر

التحضير :

1. امزجي الفرينة مع الخميرة، إعملي حفرة في الوسط.

2. ضعي فيها البيضتان، الفانيليا، الحليب، السكر، اللوز و الفستق.
3. أضيفي إليهم الزبدة مقطعة قطع صغيرة. أخلطي المواد جيدا حتى تحصلي على عجينة، كوريها ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. قطعها إلى قطع صغيرة ثم إعطي هذه القطع شكل كويرات.
5. أذهنيهم بصفار البيض ثم لفيهم في اللوز المبشور.
6. زينيهم بالكرز المسكر.

7. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 15 دقيقة. ■

عجينة الحشوة :

- 3-4 بياض البيض
- 2 كؤوس لوز محمص قليلا و مطحون
- 1 كأس سكر
- 2 ملاعق مملوثة نشا "مايزينة"
- 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كوب مربى

مقادير أخرى : كرز مسكر

المقادير :

- 300 غ فرينة
- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر
- فانيليا
- بيضة

إضعطي على العجينة قلبلا حتى تأخذ شكل القالب.



7. ضعي حبات المعمول فوق الصينية أتركيها تنخمر مدة 30 دقيقة.

8. ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

9. لفيها في السكر الناعم فور سحبها من الفرن. ■

ملاحظة

يمكنك تعويض عجينة التمر بخليط اللوز، السكر و القرفة أو جوز، سكر و القرفة مبليين بماء الزهر.

يمكنك تزيين الحلويات بالنقاش إذا لم يكن لديك قالب المعمول.

التحضير :

1. إبدئي أولا بتحضير عجينة التمر : ضعي الغرس في إناء مع التوابل و الزبدة فوق نار هادئة، أتركي الخليط حتى يتشرب التمر كل الدسم مع التحريك، أبعدي الإناء عن النار، أتركيه يبرد



2. إمزجي السמיד مع الفرينة و السكر الناعم، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، أخلطي المواد جيدا ثم أفركيهم بين راحة كفك، أتركي الخليط يرتاح مدة طويلة أو حتى ليلة كاملة.

3. أمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بقليل من الماء الساخن، حركيها جيدا ثم أتركي الخميرة تنخمر، صبيها فوق خليط الفرينة و السמיד.

4. بللي الخليط تدريجيا بماء الزهر، الحليب و الماء الفاتر حتى تحصلي على عجينة طرية.

5. أصنعي من عجينة التمر كريات صغيرة، أما بالنسبة للعجينة إصنعي منها كويرات في حجم حبة الجوز.

6. سطحي العجينة قليلا ضعي في وسطها كرة من التمر مسطحة كذلك، لفي حولها العجينة ثم ضعها في القالب الخاص بالمعمول،

معمول بالتمر



مقادير حشوة التمر :

500 غ عجينة التمر "غرس"
فنجان صغير من السمن أو الزبدة الذائبة
1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

مقادير أخرى :

سكر ناعم

مقادير العجينة :

2 كيلات سفيد رقيق جدا "دقيق"

1 كيلة فرينة

1 كيلة زبدة أو خليط زبدة و مرقين أو سمن

2 ملاعق سكر ناعم

1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة سكر

كأس شاي من ماء الزهر أو ماء الورد

كأس شاي من الحليب



مقروط العسل

المقادير :

3 كيلات سميد متوسط "دقيق" ما يعادل 1
كغ أو 3 أواني متوسطة للشربة
1 كيله خليط سم + زبدة أو زبدة + مرقين
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ماء الزهر
خلاصة عطر الزهر
ماء

مقادير عجينة اللوز :

مقدار 3 فناجين قهوة لوز مطحون
1 فنجان سكر
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لثوها
ماء الزهر
عسل



التحضير :

1. ليلة من قبل : إمزجي السميد مع السمن و
الملح، إفركيهم جيدا بين راحتي كفك، ضعي
الخليط في الثلاجة.

2. في اليوم التالي، أخرجي الخليط من الثلاجة
ساعة قبل عجنه.

3. أفرغي خلاصة عطر الزهر في قارورة ماء
الزهر لتقوية رائحته.

4. أفرغي السميد في وعاء كبير، بلليه بنصف
كأس من ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك
"لاتعجنني الخليط" أضيفي تدريجيا الماء حتى
يتجمع السميد و يتحول إلى عجينة.

5. أقسمها إلى كويرات في حجم البرتقالة،
أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة اللوز.

6. إمزجي اللوز مع السكر و القرفة، بلليهم
بقليل من ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة
صلبة.

7. إجعلي من العجينة حبوبوش، جوفيه قليلا
في الوسط، ضعي فيه عجينة اللوز مبرومة في
سمك الأصبع ثم أغلقي الفتحة جيدا، مددي
العجينة مع برمها حتى يصبح قطرها 4 سم،
سطحيها قليلا ثم قطعيها على شكل
مقروطات (معينات).

8. إقليهم في الزيت ثم غطسيهم في العسل
الدافئ فور سحبهم من المقلاة حتى ينشربو
جيدا. ■

نصائح

إختاري سميد متوسط و من نوعية
جيدة، غمرليه في غريال رقيق جدا
حتى تخلصيه من السميد الرقيق
الذي تمكثت، إستعمله في كمية
أخرى ثم خذي في أكواب من السميد
المتبقي في الغريال، غمرليه يدور في
غريال ذو فتحات أكبر.

لا تختاري السميد الخشن لأنه لا
يشرب جيدا العسل و هو أيضا
صعب المهضم.

أغلي المقروط، ضعي، واحدة فقط في
المقلاة، إذا كثت بللي المقروطات
واحدة واحدة بوضعهم في كوب
مملوء ماء معطر ماء الزهر، خففيه
برفق بواسطة منديل نظيف، صفي
الزيت، أغلي المقلاة و أغلي
المقروطات من جديد في زيت ساخن.

ساعة قبل غدهم المقروط غطسيه في
العسل مرة أخرى.

تمكث تقوية عطر الزهر بإضافة
خلاصة الزهر المرة التي يجب مزجها
مع السميد، بإمكانك أيضا غطس
العجينة نصف ملعقة صغيرة قرفة
مطحونة، لا تضعي أكثر لأنها تعطي
لونها سينا للعجينة.



سقروط في الفرن

المقادير :

3 كيلات سميد رقيق جدا " دقيق "
1 كيلة زبدة أو خليط زبدة + زيت
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ماء

مقادير عجينة التمر :

250 غ عجينة التمر " غرس "
1/4 كأس شاي زبدة ذائبة
ماء الزهر
1/2 ملعقة قرنفل مطحون
1/2 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
عسل

التحضير :

1. غربي السميد، أضيفي الملح، صبي في الوسط خليط الزبدة و الزيت، إمزجهم جيدا ثم إفركهم، كومي الخليط، أتركه يرتاح لمدة 1/2 ساعة.

2. أثناء هذا الوقت حضري عجينة التمر و ذلك بخلطها مع التوابل و الزبدة بلليها بملعقة كبيرة من ماء الزهر.

3. خذي العجينة بلليها تدريجيا بماء الزهر و الماء مع خلطها برفق بأطراف الأصابع، إعملي منها كريات في حجم البرتقالة.

4. شكلها على شكل حبوب، جوفية،

ضعي في ذلك الجوف قطعة من عجينة التمر مبرومة على طول الحبوب، أغلقي الجوف عليها مع ضم العجينة جيدا حتى لا تفتح، إرميها من جديد حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحيها قليلا ثم ضعي فوقها طابع خاص بالمقروط، أضغطي جيدا، ثم قطعي المقروطات بواسطة سكين حسب الرسومات الموجودة على الطابع.

5. ضعهم في الصينية، إخبزيهم في فرن هادئ يجب أن يكون لونهم ذهبيا قليلا.

6. غطسهم في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر فور إخراجهم من الفرن. ■

بسطيلة بالفواكه الجافة

المقادير :

كوب من خليط "لوز، جوز أو فستق أو خليط من الثلاثة"
علبة زبدة
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون
ملعقة صغيرة فرقة مطحونة
طزينة و نصف ديول "ملسوقة أو ورقة"
عسل
ماء الزهر

التحضير :

1. إمزجي الفواكه الجافة، إقليهم قليلا في السمن، إطحنيهم مع الجلجلان و القرقة، بلليهم قليلا بماء الزهر (الخليط يجب أن يشبه الرمل الخشن)، فكي ورق الديول، إدهني كل واحدة بالزبدة من الجهتين.

2. ضعي 6 أوراق من الديول في قاغ قالب مستدير يكون له نفس قطر ورقة الديول.

3. رشهم بنصف كمية الفواكه الجافة، غطيهم ب 6 أوراق ديول أخرى، إسطي فوقهم القسم الثاني من الفواكه الجافة، و أخيرا غطيهم بالأوراق الستة الأخيرة.

4. قطعيها إلى مقروطات بواسطة سكين رقيق "مثل البقلاوة".

5. إخبزيها في فرن متوسط حتى يصبح لونها ذهبيا أتركها تبرد قليلا.

6. إسقيها بالعسل المعطر بماء الزهر.

7. زينيها بالفستق المدشش أو بالجلجلان المحمص. ■



<http://sidialibda3.org>



ترتليت مطلية

المقادير:

500 غ فريضة
250 غ زبدة أو مرفرين
150 غ سكر عادي
2 بيض
فانيليا

عجينة الحشوة:

سكر ناعم
مقدار فنجان قهوة حليب بارد
فانيليا
3 ملاعق زبدة طرية
مقادير الطلية:

2 بياض بيض
عصير حبة ليمون
سكر ناعم
ملون

التحضير:

1. اخفقي البيض، السكر و الفانيليا، اضيفي الفريضة، اخلطي قليلا ثم اضيفي الزبدة الطرية، كوري العجينة، ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.

2. أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريضة حتى يصل سمكها 3 مم، قطعها بواسطة الطايعين الخاصين بالترتيلات، أخبزها في فرن متوسط الحرارة 15 إلى 18 دقيقة.

3. اخفقي بياض البيض مع عصير الليمون، اضيفي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصلي على خليط يغطي جيدا ظهر الملعقة، لونه حسب الذوق.

4. أطلي القطع المثقوبة، زينها بالحلوى الملونة و أتركها تجف.

5. أخفقي الحليب مع كمية كافية من السكر لكي تحصلي على كريمة سميكة، اضيفي الزبدة، عطريها بالفانيليا غيرة أو سائلة.

6. ضعي نصف ملعقة صغيرة من هذه الكريمة على سطح القطع الغير مثقوبة، ضعي فوقها القطع المثقوبة و المطلية، أتركها تجف. ■

ملاحظة

هذه الترتليت سوف تسعد الأطفال و بإمكانك التوسع في الألوان يمكنك كذلك تحضيرهم في العيد و حتى في المناسبات الأخرى

ترتليت بالكاكاو

التحضير:

مقادير العجينة:

نفس المقادير المستعملة في الترتليت السابقة

مقادير الحشوة:

ملعقة كبيرة كاكاو
4 ملاعق كبيرة سكو ناعم
مقدار حبة جوز زبدة طرية
حليب

1. حضري العجينة مثل الترتليت السابقة.

2. حضري الطلية للطليقة العليا بالسكر، الكاكاو، الزبدة و 3 ملاعق كبيرة حليب، سخني هذه المواد على نار هادئة ثم غطسي القطع المثقوبة في هذا الخليط، أتركهم يجفوا، أطلي باقي القرص بالخليط الخاص بالحشوة الذي إستعملته في الوصفة السابقة، أتركهم يجفوا.

3. زينهم حسب الذوق ■



قرن الغزال

<http://sidi.alaibda3.org>



مقادير العجينة :

1 كغ فرينة
500 غ زبدة أو خليط سمن وزبدة
300 غ سكر ناعم
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون

مقادير الحشوة :

1/2 كأس عسل
2 ملاعق سمن
2 بياض بيض
ملعقة صغيرة قرفة
جلجلان محمص حب

تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة، السكر و الجلجلان المطحون، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجي كل المواد ثم بلليهم بماء الزهر حتى تحصل على عجينة صلبة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة الحشوة.

2. أذربي السمن في إناء، أضيفي الفرينة، حركي قليلا.

3. أبعديها عن النار، أضيفي العسل، الجلجلان المطحون و القوفة، أبعديها فوق النار، حركيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح العجينة صلبة.

4. أبعديها عن النار ثم أتركها تبرد.

5. أسطي العجينة حتى يصبح سمكها 2-3 سم، قطعيها إلى دوائر بواسطة طابع أو كأس قطره 6 أو 7 سم.

6. شكلي عجينة الحشوة على شكل صيعات

7. ضعي هذا الأخير على الأقراص لفيها مرة و نصف ثم أعطيها شكل هلال.

8. أظليها ببياض ثم رشها بحبات الجلجلان.

9. أخبزها في فرن متوسط الحرارة. ■

إقتراح

يمكنك تعويض عجينة الحشوة باستعمال 2 كيلات لوز مطحون، 1 كيلة سكر، قرفة أو نفس الكمية من الخبز، السكر و القرفة، الكل ميلل بماء الزهر.



لقمات صغيرة بعجينة التمر و الكاوكاو

مقادير العجينة :

4 كيلات فريفة
كيلة زبدة أو مرفرين
بيضة
قرصة ملح
ماء الزهر

التحضير :

1. أمزجي الفريفة مع الزبدة و الملح ثم إفركيها بين يديك، أضيفي البيضة و ماء الزهر حتى تحصل على عجينة ملساء، أتركها ترتاح.
2. ضعي عجينة التمر و باقي المواد في إناء يكون قعره سميك، ضعي الخليط على النار حركيه بعض الدقائق ثم أتركه يبرد.

3. أقمسي العجينة إلى كريات في حجم البرتقالة.

4. أبسطها حتى يصبح سمكها رقيق جدا " للتسهيل إستعملي مكينة العجينة إذا أمكن ".

5. يمكنك بعد ذلك صنع حلويات بأشكال متنوعة.

مقادير عجينة الحشوة :

300 غ عجينة التمر " غرس "
كوب كاوكاو محمص
50 غ زبدة
3 ملاعق ماء الزهر
ملعقة جلجلان

توضيحات :

بالنسبة لبعض الأشكال :

الورقة :

قطعي العجينة إلى دوائر بواسطة كأس صغير، ضعي قليل من عجينة الحشوة في الوسط، إجمعي الطرفين ثم أنقشي السطح بالنقاش.

الأكياس :

ضعي كويرة من عجينة الحشوة في وسط دائرة العجينة، إجمعي الأطراف ثم إضغطي عليهم في الأعلى، لفي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند الخبز.

العصى :

ضعي مربع من العجينة، سطحي فوقه عجينة



الأطراف حوالي 1/2 سم.

6. إخبزي الحلويات في فرن متوسط، غطسيهم في العسل فور سحبهم من الفرن، رشي عليهم الجلجلان. ■



الحشوة ثم غطيه بمربع ثاني قطعي المربع إلى عصي طولها 8-9 سم لفي هذه العصي على نفسها.

الكعكات :

أبسطي العجينة حتى تحصل على مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 5 سم ضعي على طرف المستطيل قطعة من الحشوة سمكها في سمك قلم الرصاص، أطوي العجينة ثم قطعي الأطراف بواسطة سكين، شكلي الكعكة، بللي الأطراف حتى تلتحم جيدا، قطعي



المقادير :

- 4 كيلات فرينة (كيللي بفتحجان قهوة و حليب متوسط)
- كيللة زبدة أو مرقرين
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح رقيق
- 2 خبزات قطايف
- كوب لوز مطحون خشن
- 1/3 كوب سكر
- 1/4 ملعقة قرفة مطحونة
- 150 غ زبدة ذائبة
- عسل
- ماء الزهر



لفات مسكرة



<http://sidiali.ibda3.org>

التحضير :

1. إمزجي الفرينة جيدا مع المادة الدهنية و الملح، رشها بماء الزهر مع الاستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح 1/2 ساعة.
2. إسطي العجينة " إستعملي مكينة العجينة أفضل " حتى يصل سمكها 1 و 1/2 أو 2 مم.
3. قطعيها إلى مربعات ضلعها 12 أو 13 سم.
4. إعملي 6 أو 8 فتحات في وسط كل مربع بواسطة الدولاب " و هو عبارة عن عجلة صغيرة نستعمل لتقطيع العجينة " مع ترك 2 سم على كل الحافة " ثمما كما تفعلين عند تحضير الفريوش " أبعدي قليلا الشرائط عن بعضها البعض، لفّي العجينة حول قلم مع ترك 2 سم في الحافة، إسحبي القلم، دوري العجينة مشكلتنا بذلك لفة صغيرة أما بالنسبة للعجينة

ملاحظة

بإمكانك التخلي عن اللوز في قعر الخلويا و رش فقط سطح الخلويا بقليل من اللوز بعد سقيهم بالعسل.



قطايف

المقادير :

5 أو 6 حبات قطايف
حبة صغيرة لوز
حبة صغيرة من الفستق
قنجان من السكر " قنجان الحليب بالقهوة "
200 غ زبدة
ماء الزهر
عل

<http://sidi.aldi3.org>



التحضير :

1. ذوبي الزبدة على النار، ضعي القطايف
تحمري بكميات صغيرة مع قلبها، ضعيها في
مصفاة كبيرة عند نزاعها من المقلات لتقطر.
2. امزجي السكر مع اللوز، الفستق و
القطايف.
3. رشهم بماء الزهر ثم ضعيهم في قالب
مستدير أو مربع حمريهم في الفرن.
4. إسقي قالب القطايف فور نضجه . ■

ملاحظة

هذه الطريقة لتحضير القطايف سهلة
و اقتصادية و حتى تقطيعها أسهل من
تقطيع القطايف المحضرة تقليدياً.

إقتراح

يمكنك كذلك تحضير قطايف فردية
باستعمال قوالب صغيرة التي يمكنك
تقديمها في الحفلات مع الشاي.



مخنة ذهبية

المقادير :

مقدار إناء شربة لوز مخمض قليلا و مطحون
1/3 كوب سكر
4 ملاعق ماء الزهر
ملعقة قرفة
صفار 4 حبات بيض
2 دزيئات ديول " ورقة أو ملسوقة "
200 غ زبدة
عسل

التحضير :

1. إمزجي في إناء قعره سميك، اللوز مع السكر، ماء الزهر و 50 غ زبدة.
2. ضعيه على نار هادئة مع الخلط حتى يذوب السكر و يصبح الخليط عجينة.
3. إسحبه من على النار، أتركه يبرد قبل إضافة 2 صفار بيض و القرفة.
4. الصقي ورقتان ديول واحدة بجانب الأخرى بصفار البيض مع وضع الجهة اللامعة في الأسفل.
5. شكلي قطعة من عجينة اللوز في سمك

الإبهام، ضعيها على خافة ورقات الديول و
لفيها ثم لفي القطعة على نفسها حتى تأخذ
شكل حلزوني، ضعيها في صينية مدهونة
بالزبدة.

6. إعملي قطعة ثانية ثم لفيها حول الأول مع
إصافها بصفار البيضة و ذلك حتى تنتهي
كمية اللوز.

7. إدهني وجه المخنة بصفار البيض ثم
إخبزيها في فرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة، إسقي
المخنة بالعسل فور سحها من الفرن و رشها
بالسكر الناعم " مثل الصورة " . ■



أقراص بالكاكاو

التحضير :

1. إسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي العجينة بواسطة كأس قطره 5 إلى 6 سم.

2. ضعي الأقراص فوق صينية مدهونة بالزبدة إخبزيها 15 إلى 20 دقيقة.

3. خضري الحشوة : اخفقي الزبدة مع الكاكاو، السكر المغربل و الحليب، ضعي الخليط في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على كريمة ملساء، أتركيها تبرد قليلا.

4. إهني بهذه الكريمة نصف كمية الأقراص ثم إسقي كل اثنين معا.

للزينة :

1. امزجي الكاكاو مع السكر، بللي بالحليب حتى تحصلي على خليط لين و سائل نوعاما.

2. صبي الخليط في محقنة خاصة بالحلويات، إعملي رسوم على سطح الأقراص. ■

مقادير العجينة :

400 غ فرينة
100 غ لوز مطحون
250 غ زبدة
200 غ سكر ناعم
2 حبات بيض
فانيليا

كريمة للحشو :

2 ملاعق كبيرة كاكاو
4 ملاعق سكر ناعم
50 غ زبدة طرية
ملعقة حليب
للزينة :

ملعقة كاكاو
2 ملاعق سكر ناعم
حليب

أقراص بالفانيليا

المقادير :

نفس مقادير الترتلات بالفانيليا في الوصفة السابقة

كريمة الحشوة :

50 غ زبدة طرية
خلاصة عطر الفانيليا
سكر ناعم "كوب قهوة و حليب مملوئ"
2 ملاعق حليب ساخن

للزينة :

سكر ناعم
حليب
فانيليا

التحضير :

1. امزجي الفرينة مع اللوز، السكر و الفانيليا.

2. أضفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، البيض، إخلطي العجينة بسرعة، كوريها ثم ضعيها في الثلاجة.

3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة بيضاء و خفيفة.

4. أطلي و ألصقي الأقراص ببعضها.

للزينة :

غربي 2 ملاعق سكر ناعم، أضفي ملعقة كبيرة حليب أو أكثر كي تحصلي على خليط شبه سائل لتتمكني من وضع رسوم على سطح الأقراص بواسطة محقنة خاصة بالحلويات. ■





طمينت تقليدية

<http://sidiali.ibda3.org>

المقادير :

500 غ سميد "دقيق"
كأس زبدة ذائبة
كأس غير مملو عسل
ملعقة كبيرة حرور

لصنع الحرور :

ملعقة صغيرة كباية
ملعقة صغيرة خنجلان
ملعقة صغيرة فلفل أكل حب
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
1/2 ملعقة صغيرة جوزة رقيقة
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل
1/2 ملعقة صغيرة سكينجير

طريقة التحضير :

1. حضري الحرور بطحن جميع التوابل بواسطة مطحنة قهوة كهربائية "أو بالمهراس" كمية القرفة يجب أن تكون أكبر من باقي التوابل.

2. إختاري سميد متوسط، غريبيه في غربال رقيق جدا حتى تتخلصي من السميد الرقيق جدا ثم غريبي باقي السميد في غربال مفتوح أكثر.

3. حمصيه في مقلاة على نار هادئة مع تحريكه بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح ذهبي اللون، أتركه يبرد بعد تفريقه في وعاء آخر «يجب أن يبرد تماما قبل استعماله».

4. إمزجي الزبدة مع العسل و ملعقة صغيرة من الحرور فوق نار هادئة.

5. إسحي الأناء من على النار، صبي السميد

فوق خليط العسل و الزبدة مع التحريك حتى تحصل على خليط لين.

6. وزعيه في صحيفات صغيرة ثم زيتهم بما يبقى من الحرور. ■

نصيحة :

يمكن إضافة كمية قليلة من اللوز المحمص و المشور.
يمكنك تحضير طمينت سميكة أكثر حتى تتمكني من قطعها لقطع فردية ووضعها في أكياس.

طمينت

بفرينت المحمص أو «زير»

المقادير :

2 كوب فرينت المحمص
كوب جلجلان محمص و مطحون
1/2 كوب زبدة ذائبة
كوب عسل
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لثوها

طريقة التحضير :

1. حمصي فرينت المحمص في مقلاة حتى يصبح لونها ذهبيا.

2. ضعي الزبدة في إناء مع العسل، حركي حتى يصبح الخليط متجانس، أضيفي القرفة، إسحيها من على النار.

3. إمزجي الفرينت المحمص بعد أن يبرد مع الجلجلان المطحون، صبي هذا الخليط تدريجيا على العسل مع التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصل على خليط لين يمكن أكله بالملعقة.

4. وزعي الخليط في صحن صغيرة زينها بخليط من الجلجلان المطحون و القرفة. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة قليل من الفواكه الجافة المحمص قليلا مثلا لوز، فستق، جوز أو حتى كاكوا (فول سوداني).



حلويات صغيرة بالجوز

خليط يشبه الرمل الخشن، إعمل في حفرة في الوسط، ضعي فيها السكر، مبشور الليمون و صفار البيض، بللي بالحليب أعجني بسرعة ثم كوري العجينة.

2. أسطي العجينة، قطعها إلى دوائر، بطني بها قوالب قطرها 4 إلى 5 سم و علوها 1 و 1/2 سم.

3. حضري الحشوة بخرج كل المواد، إملئي القوالب الصغيرة بهذا الخليط.

4. غطيها بدوائر العجينة المتبقية، إدهنيها بالبيض إعلني رسوم بواسطة شوكة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. ■

1. إمزجي الزبدة مع الفرينة حتى تعصلي على

مقادير للعجينة :

500 غ فرينة
300 غ زبدة
200 غ سكر
5 صفار بيض + بيضة
مبشور الليمون
4 ملاعق حليب أو ماء

للحشوة :

كوب صغير جوز مطحون
1/2 كوب سكر
1/2 ملعقة صغيرة قرفة
2 صفار بيض
1/4 ملعقة صغيرة خميرة للحلوة

طريقة التحضير :

نصيحة

بإمكانك الاستغناء عن الفواكه المسكرة.

يمكنك أيضا إعطاء الحلوى شكل الخبز أي مثلثات.

كما يمكنك تلوين الطلية حسب الذوق.

لقبات باللوز و جوز الهند

لتحضير الطلية :

4. إعصري الليمونتين، إملئي كأس صغير للشاي بعصير الليمون و نصف كأس من ماء الزهر.

5. إخفقي 2 بياض البيض المتبقين، أضفي إليهم خليط الليمون و ماء الزهر ثم السكر الناعم بكمية تكفي للحصول على خليط سميك يمكنه تغطية ظهر الملعقة دون أن يسيل.

6. إطلي الحلويات بواسطة ملعقة صغيرة ثم زينيها بزهرة صغيرة أو بالحلوى الفضية.

7. أتركيها تجف ليلة كاملة. ■

المقادير :

2 كيلات جوز الهند " كيلي بفنجان حليب بالقهوة"
كيلة لوز مطحون
1/2 كيلة سكر
1/4 كيلة زبدة ذائبة
6 بياض بيض
2 ليمون
3 ملاعق فواكه مسكرة
سكر ناعم
ماء الزهر

زهور صغيرة أو حلوى فضية للزينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي جوز الهند مع السكر، الزبدة، مبشور الليمونتين، الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و 2 بياض بيض.

2. أخفقي 2 بياض بيض حتى يصبح كالتلح، أضفيهم إلى الخليط الأول، شكلي كريات صغيرة في حجم الجوزة الصغيرة.

3. ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الفرينة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 12 دقيقة، يجب فقط أن يجف البيض.



الجميزة

المقادير :

علبة زبدة أو مرقرين " 250 غ "

2 بيض

كاس سكر ناعم

كيس خميرة

1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا

كمية كافية من الفرينة للحصول على عجينة لينة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفانيليا و

البيض.

2. أضيفي قليل من الفرينة المغربية مع الخميرة،

إمزجي ثم أضيفي ما يكفي من الفرينة

للحصول على عجينة لينة.

4. جزني العجينة إلى كويرات صغيرة أصغر

من الثقوب الموجودة بالقالب الخاص بصنع
الجميزة.

3. إدهنيه بالزيت بواسطة منديل نظيف أو
فرشات ثم سخنيه من الجهتين.

5. ضعي في كل ثقب كرية عجينة، إغلقني
القالب ثم افتحيه، إنزعي العجينة التي
تجاوزت الثقب بواسطة سكين حاد، إغلقني
ثانيًا القالب ضعيه على نار قوية بعض الثواني
على الجهتين.

6. تفقدي لون الحلوى الذي يجب أن يكون
ذهبية اللون إنزعي القطع من القالب، كرري
العملية إلى نهاية العجينة.

7. وتحصلي هكذا على أنصاف جوزات. ■

البقية صفحة رقم 34 / 35

إليك الآن 3 طرق لتحضير الحشوة



عجينة الفولاعة الجافة

المقادير :

500 غ لوز أو جوز أو خليط من الإثنين أو
كاو كاو محمص (فول سوداني).
2 علب شو كولاطة سوداء
علبة زبدة

خليط أملس.

2. إسحبه من على النار، أضيفي إليه اللوز
بكميات قليلة حتى تحصلي على عجينة يمكنك
تشكيلها بسهولة.

طريقة التحضير :

3. شكلي كريات صغيرة، ضعي بالواحدة في
أنصاف الجوز ثم غطيها بالأنصاف
الأخرى. ■

1. أذربي الشوكولاطة على حمام مائي
ساخن، أضيفي الزبدة إمزجي كي تحصلي على

عجينة

الشوكولاطة و البسكويات الجاف

المقادير :

كوب لوز محمص قليلا و مطحون
كوب بسكويات "بودوار" Boudoir
1/2 كوب سكر
2 علب شو كولاطة سوداء

حليب
فانيليا

طريقة التحضير :

1. إشري الشوكولاطة، سخني بعض ملاعق
حليب، صبيه على الشوكولاطة، حركي حتى

ملاحظة

البودوار هو نوع من البسكويات،
متوفر بالمحلات البعض يسمونه
بسكويات الشامبايا.

عجينة بالكريم باتيسير



حضري كريم باتيسير، عطريها بخلاصة اللوز
المر أو الحلو، بللي كمية من اللوز المحمص قليلا
و المدشش بالكريمة، شكلي كويرات بالخليط
و أحشي بها الجوزات. ■



عش باللوز

مقادير العجينة الأولى :

3 كيلات فرينة
كيلة مادة دهنية "خليط زبدة و مرفرين"
فرصة ملح
ماء الزهر

مقادير العجينة الثانية :

4 كيلة فرينة
1/4 كيلة مادة دهنية
فرصة ملح
ماء الزهر

مقادير الحشوة :

2 كوب لوز مطحون
1/2 كوب سكر
2 أو 3 بيض
فانيليا
1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
مبشور ليمونة
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة الأولى، بمليههم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحسلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح.

2. إمزجي مواد العجينة الثانية، بمليههم بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحسلي على عجينة مرنة، أتركها ترتاح.

3. أسطي العجينة الأولى حتى يصل سمكها 1/2 مم، قطعيها إلى دوائر قطرها 4 إلى 5 سم.

4. أسطي العجينة الثانية بواسطة مكنة العجن ثم قطعيها على شكل شرائط (رشة)، قطعي هذه الشرائط في مثل محيط دوائر العجينة ثم ضعيها ململمة فوقها.

5. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الخميرة، مبشور الليمون.

6. بمليههم بالبيض حتى تحسلي على خليط سائل.

7. إملي وسط الحلويات إلى 1/2 بهذا الخليط بواسطة ملعقة صغيرة.

8. إخبزيها في فرن هائ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

9. غطسي الحلويات في العسل فور سحبهم من الفرن، زينيههم بالحلوى الفضية حتى تعطيههم هيئة البيض في العش. ■





عجينة اللوز محشوة

المقادير :

1/2 كيله خليط ماء + ماء الزهر
قطعة زبدة " 200 غ ل 1 كيلغ لوز "

كيله لوز مطحون طحين ناعم و مغربل
كيله سكر قطع

إقتراح

- 1- يمكنك صنع بهذه
العجينة شكل الخضر
لسفاجاة أصدقائك
- 2- يمكنك أيضا حشو
عجينة اللوز بنفس
عجينة الحشو الجوزة
(عجينة الشكر لامة و
السكرت الجاف)



طريقة التحضير :

4. عطري العجينة بخلاصة العطر حسب

الفاكهة التي تختارينها،

5. أعجبها ثم أسطها فوق طاولة مرشوشة

بالسكر الناعم المغربل حتى يصل سمكها 2 أو

3 مم، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5

إلى 6 سم. ■

1. حضري شارببات عاقدة بالسكر و خليط
الماء و ماء الزهر، أضيفي الزبدة.

2. أضيفي اللوز، حركي فوق النار بواسطة
ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في الانفصال
عن قعر الإناء.

3. أفرغي العجينة في وعاء آخر ثم أتركها تبرد.

عجينة الحشوة جينولاز

المقادير :

4. شكلي من الخليط كويرات صغيرة، ضعها
على دوائر عجينة اللوز ثم شكلي الفاكهة التي
تختارينها.

لتشكيل الصن :

5. عجينة اللوز خضراء و عجينة الحشوة
باللون الوردي الفاتح.

لتشكيل الصندرين :

6. عجينة اللوز ملونة بالبرتقالي "خليط من
اللون الأصفر و الأحمر" و عجينة الحشوة
برتقالي فاتح.

لتشكيل الموز :

7. عجينة اللوز صفراء، عجينة الحشوة
طبيعية. ■



كمية قليلة من اللوز المحمص و المطحون
قطعة صغيرة من الزبدة
قليل من مربى المشمش
طريقة التحضير :

1. أخفقي صفار البيض مع السكر و الفانيليا،
أضيفي إليه الفرينة المغرولة مع النشاء " الماييزنة "
و الخميرة و بياض البيض مخفوقا كالثلج،
أخلطي برفق، صبي العجينة في قالب مدهون
بالزبدة و مرشوش بالفانيلية، أخبزيه في فرن
هادئ لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

2. إنزعي القشرة السفلى و العليا و قطعي
الأطراف بواسطة سكين رقيق و لا تتركي إلا
العجينة البيضاء حتى تتمكني من تلوينها
حسب الفاكهة التي تختارينها.

3. فتي الجينولاز، أضيفي إليها اللوز، الزبدة
الطرية ثم بللي بمربي المشمش السائل أو جليه
أو قليل من الشرببات العاقدة مصنوعة بكأس
من السكر و كأس من الماء و الفانيليا.

إقتراح

بإمكانك تلوين العجينة و تعطيها حشيب ذوقك.

ميرنف

البيض مع الملح جيدا حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر بكميات قليلة و ببطئ مع الإستمرار في الخفق.

2. بمجرد أن يصبح الخليط أملس ضعيه في كيس ذو قمع أو بواسطة ملعقة ضعي أكوام صغيرة فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالقرينة.

3. إخبزيها في فرن هادئ و مفتوح قليلا لمدة ساعة. ■

ميرانفت على شكل رؤوس

ضعي على الأكوام حبة من الحلوى و الحلوى القضيبة لتشكلي العينان و الأنف، بعد نضجهم، إرسمي الشعر بظلية مصنوعة بياض البيض و السكر. ■

نصيحة

لصنع بعض الحلويات تستعمل صفار البيض فقط و لكي لا يذري البياض اصنعي به هذه الحلوى التي ستفرح أطفالك.

8. ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة.

9. غطيهم في العسل المعطر بماء الزهر قبل أن يبردوا تماما. ■

المقادير :

4 بياض بيض
250 غ سكر عادي
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
قرصة ملح
زبدة للصفينة
ملعقة كبيرة قرينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي السكر مع الفانيليا، إخفقي بياض

ميرانفت على شكل فئران

إعطي للكومات شكلا طويلا، أغرسي حبتان لوز غير مقشر للأذنين و حلوى صغيرة لصنع العينين و الفم. ■



حلوة المفاجأة

المقادير :

4 كيلات قرينة
1/2 كيل مادة دهنية "خليط زبدة و مرفرين"
قرصة ملح
ماء الزهر

مقادير عجينة اللوز :

3 كيلات صغيرة لوز
كيل سكر
فانيليا
2 بياض بيض
2 ملعقة فواكه مسكرة مقطعة قطع صغيرة (Grutis confits)
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة مع بلهم بماء الزهر حتى تحصل على عجينة مرنة، كوريها، أتركيها ترتاح.

2. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الفواكه المسكرة.

3. أخفقي بياض البيض بالشوكة، بللي اللوز حتى تحصل على عجينة.

4. إسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا بواسطة مكنة العجين من الأفضل "يجب أن تكون في سمك ورقة البقلاوة.

5. قطعها إلى مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 6 سم بواسطة دولاب صغير.

6. ضعي في طرف كل مستطيل كرية ممدودة قليلا من عجينة اللوز.

7. أطوي العجينة مرتين ثم أرمي الأطراف.



ترافل بثلاث الوان و ثلاث عطور

مقادير عجينة اللوز :

- 250 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 2 بياض بيض
- ملون أخضر، أحمر، أصفر
- خلاصة عطر الفراولة، الفستق،
- اللوز أو الموز
- عسل

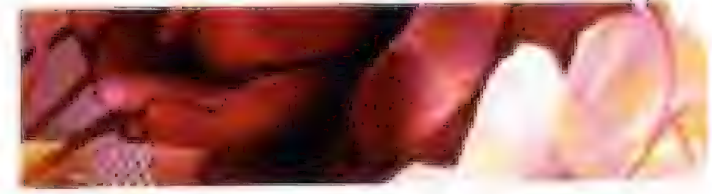


مقادير العجينة :

- كيلات فرينة (كيلي بفنجان القهوة بالحليب)
- كيلة مادة دهنية (خليط زبدة و مرفرين)
- فرصة ملح
- حبة بيض
- ماء الزهر

طريقة التحضير :

5. جزئي هذه العجينة إلى كريات صغيرة متعددة قليلا.
6. إسقلي العجينة حتى يصل سمكها 2 مم «أسمك قليلا من عجينة البقلاوة» قطعها إلى مثلثات 6-7 سم للضلع الواحد.
7. ضعي كرية من كل لون في وسط المثلث، ضعي فوقهم زوايا المثلث مع ترك اللوز يظهر.
8. ضعهم فوق صينية ثم إخبزهم في فرن هادئ لمدة 20-25 دقيقة.
9. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن. ■



صرر الربيع

<http://sidiali.ibda3.org>

مقادير العجينة :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- مقادير عجينة اللوز :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- طريقة التحضير :

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب قطرها 8 سم أو بواسطة طابع مشرشف.
2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل

- دائرة، إرفعي الأطراف ثم إضغطي عليهم جيدا، لقي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند خبزها في فرن هادئ جدا دون أن تنلون العجينة.
3. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن.
4. زينهم بزهور صغيرة مصنوعة من عجينة اللوز السقية. ■





بسكوي للأطفال «رؤوس صغير I»

المقادير :

مقدار من عجينة سابلي كما في الكيفية الموالية
1/2 علبة مرفرين (أي 125 غ)
100 غ سكر ناعم
2 بيض
3 أكياس سكر فانيليا
1/2 كيس خميرة الحلوى أو خميرة كيمابوية
150 غ نشاء
فرينة (طحين)

المقادير للطلاء بالكاكاو :

4 ملاعق سكر ناعم
ملعقة كاكاو
20 غ زبدة
حليب

طريقة التحضير :

1. إخفقي المرفرين الطرية مع السكر الناعم، أضيفي صفار البيض و الفانيليا إستمري في الخفق حتى تحصلي على خليط أبيض.
2. أضيفي النشاء مع الخميرة ثم الفرينة حتى تحصلي على عجينة يمكن تكويرها.
3. إقسمي العجينة إلى كويرات في حجم الجوزة الصغيرة ضعهم فوق صينية مدهونة بالزبدة.
4. أسطي عجينة سابلي حتى يصل سمكها 3م، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 6-5 سم بواسطة كأس.
5. ضعهم فوق صينية ثم إخبزهم في فرن هادئ.

6. أمزجي كل مواد الطلية و ضعهم في إناء، على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية.

7. ضعي 1/2 ملعقة من الطلية بالكاكاو على كل قرص سابلي و كل أنصاف الكويرات ثم الصقيهم إثنين بإثنين ثم ضعي الرأس الصغير فوق دوائر العجينة مع الضغط عليه قليلا.

للزينة :

1. حضري طلية بواسطة بياض البيضتين و السكر الناعم، لونها حسب الرغبة ثم أعملي منها طقية، إغرسى الحلوى فوقها ثم أرسمي الأنف و الشعر إلخ بواسطة طلية الكاكاو. ■



«رؤوس صغيرة II»

طريقة التحضير :

1. إخلطي بسرعة كل المواد مع بعضها، ضعي العجينة في الشلاحة لمدة ساعة، أسطبيها ثم قطعها إلى قطع بيضوية الشكل، إخبزها في فرن متوسط 15-18 دقيقة.

2. غطسي قمة كل قطعة في طلية الكاكاو كما في الكيفية السابقة و أرسمي الأنف بالطلية الملونة. ■

عجينة سابلية :

250 فرينة
125 غ زبدة أو مرفرين
100 غ سكر عادي
فرصة ملح
فانيليا



بسكوي صغير مالم

طريقة تحضير العجينة الأساسية :

أخلطي الزبدة مع القرينة، أضيفي الجبن نصف كمية الجبن، الملح، بللي بالبيضة و الماء، أعجني الخليط قليلا، كوري العجينة، ضعيها في التلاجة. ■

المقادير :

200 غ قرينة
100 غ زبدة أو مرقرين
1/3 ملعقة صغيرة ملح
بيضة + صفار بيضة أخرى
100 غ جبن مبشور
1 ملعقة ماء

بسكوي بالفلفل (أو البابريكا) «لو فلفل» ريسن

أضيفي إلى الكيفية السابقة ملعقة صغيرة فلفل أحمر قبل بلها بالبيض و الماء، و ضعي قليلا من الفلفل الحار فوق الجبن. ■

بسكويت بالكهون

5. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.
6. قدميهم مع مشروبات باردة. ■

1. أضيفي إلى العجينة السابقة ملعقة صغيرة من الكهون المطحون لتوه، و أتركي ملعقة من الكهون الحب للقرينة.

2. أسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالقرينة حتى يصل سمكها 2 أو 3 م.

3. قطعها إلى مثلثات، مربعات أو عصي.

4. إدهنيهم بصفار البيض ثم رشى بالكهون و ما تبقى من الجبن.

ملاحظة

بإمكانك تحضير هذا البسكوي من قبل ثم الاحتفاظ به في علبة من حديد ذات إقفال محكم.



أهلت ساحت "كرواسون"

المقادير :

- 300 غ فريشة (طحين)
- 100 غ زبدة
- بيضة + صفار أخرى
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة فلفل أسود
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 2 ملاعق ماء بارد

للحشوة :

- قطع "باتي" أو حبات أنشودة
- متروك منها الملح.

- 3. قطعي الباتي أو الأنشودة إلى قطع تقريبا في طول قاعدة المثلثات، لفي العجينة حوله ثم أعطيها شكل هلال.



طريقة التحضير :

- 4. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريشة، إدهنيهم بالبيض إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة. ■

نصيحة

إذا استعملت الأنشودة إزعي منها الملح بنقعها في الماء وتبدله عدة مرات.

ترقلات صغيرة باللحم

مقادير العجينة :

- 250 غ فريشة
- 100 غ زبدة أو مرقرين
- حبة بيض
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة
- ماء بارد

للحشوة :

- مقدار كأس صلصة طماطم باللحم المفروم عافدة

- 2 حبات بيض
- 1/4 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
- 50 غ جبن مبشور

طريقة الاستعمال :

1. حضري عجينة مثل عجينة الكرواسون.
2. بطني بها القوالب الصغيرة للترقلات تكون مدهونة بالزبدة.
3. إمزجي صلصة الطماطم مع البيض، الجبن وجوزة الطيب.
4. وزعي هذا الخليط في قوالب الترتليت.
5. إخبزيهم في فرن لمدة 20-25 دقيقة.
6. قدميهم فاترين مع مشروبات باردة. ■

كيش صغيرة بالجبن

مقادير العجينة :

- نفس مقادير عجينة الترتليت باللحم.

مقادير الحشوة :

- 3 حبات بيض
- 1/2 كأس حليب
- 3 سنن ثوم
- قليل من الزعيرة الطازجة
- ملح
- فلفل أسود
- جوزة الطيب
- 100 غ جبن

طريقة التحضير :

1. بطني بالعجينة قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريشة.
2. أخفقي البيض مع الحليب و الثوابل، فتني الزعيرة، أضيفي سنن الثوم مطحونة.
3. رشي أسفل التارتليت بالجبن ثم إملئيهم بالخليط السابق.
4. إخبزيهم في الفرن لمدة 20-25 دقيقة. ■



شور محشي

لعجينة الشور :

4 حبات بيض
150 غ قرينة
80 غ زبدة
1/4 ملعقة صغيرة ملح
1/4 لتر ماء

للحشوة :

كوب يشاميل
150 غ فطر "فقاع"
100 غ جبن مبشور

<http://sidiali.ibda3.org>



طريقة التحضير :

3. ضعي الإناء على النار بعض ثواني مع الخلط كي تخفف العجينة ثم إسحبها من على النار.
4. أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الإستمرار في الخلط بسرعة بين كل بيضة و بيضة أتركي العجينة تبرد قبل إستعمالها.

1. إغلي الماء في إناء مع الزبدة والملح، بمجرد أن تذوب الزبدة، إسحبي الإناء من على النار.
2. أضيفي القرينة دفعة واحدة، إخلطي حتى تحصلي على عجينة ملساء.

8. إحشي حبات الشور بهذا الخليط. ■

نصيحة

قدمي الشور في الحفلات مع مشروبات باردة.

رقائق بالتفام

المقادير :

12 ورقة ديول (مريك أو ملسوقة)
100 غ لوز أو جوز + 50 غ للزينة
150 غ زبدة
صغار بيضة
3 حبات تفاح
50 غ سكر عادي
100 غ سكر ناعم
ملعقة كبيرة نشا (ميرينة)
عصير 1/2 ليمونة
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو عطر الزهر
قرفة

طريقة التحضير :

1. إمزجي اللوز مع 50 غ زبدة، صغار البيضة، النشا، السكر الناعم، الفانيليا و القرفة.
2. قشري التفاح، إزعي منه اللوز، صبي عليه عصير الليمون ثم قطعيه إلى قطع صغيرة،

حمرها في 50 غ زبدة و السكر العادي، أضيفي إليه قليل من القرفة.

3. قطععي الديول إلى قسمين، إدهني قسم بالزبدة المتبقية ذائبة و رشه قليلا بالسكر، ضعي فوقه القسم الثاني.

4. ضعي نصف ملعقة من كريمة اللوز، ضعي فوقها ملعقة صغيرة من التفاح، رشي فوقه قليل من اللوز المطحون أطوي الديول على شكل مثلث.

5. حمرهم في مقلاة مع خليط زيت و زبدة صفيهم جيدا.

6. ضعهم في صينية نصف ساعة قبل تقديمهم، أدخلهم في فرن ساخن مدة 10 دقائق حتى يحفوا، رشهم بسكر معطر بالفانيليا أو بخلاصة عطر الزهر. ■



ضفائر مسكرة



المقادير :

- 300 غ فريشة
- 3 ملاعق لوز مطحون جيدا
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 1/2 كأس زبدة أو مرقرين ذاتية
- 2 حبات بيض
- مبشور ليمونة
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1/4 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- قرصة ملح
- 1/2 فتجان كبير زيت
- عسل أو سكر ناعم

طريقة التحضير :

1. امزجي الفريشة مع اللوز، السكر، الملح، الخميرة و البيكاربونات.
2. اعصلي حفرة في الوسط، طبعي فيها البيضات، الزبدة و مبشور الليمون.
3. امزجي كل المواد مع إضافة الفريشة بالتدريج، رشي العجينة بالحليب إذا كانت باسنة و إذا كانت رخوة أضيفي لها الفريشة.
4. أسطفيها فوق لوح مرشوش قليلا بالفريشة.

<http://sidiallibda3.org>

حتى يصل سمكها 2 مم، قطعها إلى شرائط طولها 20 سم و عرضها 1 سم، خذي ثلاث شرائط ثم أضفريهم، لا تضفيهم كثيرا حتى يتضجوا جيدا.

5. بللي أطراف الشرائط و إصغطي عليهم قليلا حتى لا تفتح في المفلاة.

6. إقليها في زيت متوسطة الحرارة.

7. قدميها مرشوشة بالسكر الناعم أو مغطاة في العسل المعطر بماء الزهر. ■

ملاحظة :

بإمكانك الاستغناء عن اللوز و تعويض مبشور الليمون بمبشور البرتقال أو الفينيليا.

أقراص باللوز

حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي أقراص فطرها 5 إلى 6 سم، اعصلي 3 ثقب في وسط كل قطعة بواسطة قمع الحياطة، ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفريشة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 15 إلى 18 دقيقة.

4. صبي الحليب في وعاء، أضيفي الفانيليا ثم السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على خليط سميك يغلف ظهر المعلقة.

5. أطلي قطع البسكوي، زيني الوسط بالحلوى النفضية الكبيرة الحجم أو ثلاث صغيرة، أتركهم يجفون. ■

المقادير :

- 200 غ فريشة
- 200 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 200 غ زبدة أو مرقرين
- بيضة + 2 صفار
- مبشور ليمونتين

مقادير الطلية :

- فتجان كبير حليب بارد
- 1/2 ملعقة فانيليا
- سكر ناعم مغريل

طريقة التحضير :

1. امزجي الفريشة مع اللوز، السكر، مبشور الليمون، البيضة و صفار واحدة أخرى حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن.
2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، امزجي بخفة حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في مكان بارد.
3. رشي بالفريشة مكان العمل، أسطفي العجينة

ملاحظة :

- 1) بإمكانك تلوين الطلية باللون الوردي أو الأخضر.
- 2) قبل طلي كل الحلويات، جربي الطلية فوق حبة فقط، ثم إنتظري 15 دقيقة حتى تتأكدي من أن الطلية جيدة أما إذا كانت سائلة، أضيفي إليها السكر الناعم.

مثلثات محمشة بالمرابي



2. أفسمها إلى كويرات صغيرة، إعملي ثقب في الوسط بواسطة الإبهام، كيري الثقب مع إعطائه شكل مثلث، إملئي الفراغ بملعقة صغيرة من المرابي، إدهني الجوانب بقليل من صفار البيض، ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة. ■

المقادير :

نفس مقادير بسكوي المثلثات المحمصة بالمرابي.

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريضة مع الزبدة، أضيفي السكر، البيضة و مبشور الليمونة بللي الخليط بالحليب و قليل من الماء البارد، كوري العجينة ثم أتركيها ترتاح في الثلاجة.

بسكوي على شكل مرلوم



المقادير :

300 غ فريضة (طحين)

180 غ زبدة طرية

2 ملاعق كبيرة سكر

بيضة + صفار واحد

مبشور ليمونة

1/2 كوب مرابي سميك

ملعقة حليب

ماء بارد

<http://sidiali.ibda3.org>

طريقة التحضير :

الوسط، لصنع المروحة، ضعي 4 زوايا من العجينة فوق المرابي "الصورة" إضغطي عليهم قليلا ثم إدهنيهم بصفار البيض ممزوج بالحليب بواسطة فرشاة.

3. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 15-18

دقيقة. ■

1. رقي العجينة فوق سطح مرشوش بالفريضة حتى يصل سمكها 3 مم قطعها إلى مربعات ضلعها 7 أو 8 سم، أفسمي كل زاوية إلى إثنتين.

2. ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المرابي في

فطائر

خفيفة

بالعسل

الاستمرار في العجن حتى تصبح العجينة ملساء و مرنة.

3. غطي العجينة بمنديل، أتركها حتى تتخمر.

4. ضعها فوق لوح العمل، إعنيها قليلا.

5. ضعي الزيت يسخن، خذي

كرية صغيرة من العجينة ضعها بين السبابة و الإبهام، إضغطي عليها قليلا حتى تظهر كرية صغيرة في حجم حبة الجوز الصغيرة فطعها بواسطة ملعقة صغيرة، ضعها في الزيت الساخن، استمري هكذا حتى تملئي الملعقة، حركيهم باستمرار حتى يصبح لونهم ذهبيا، إسحبهم بواسطة مصفحة.

6. غطسهم في العسل المعطر بماء الزهر.

نصيحة

يجب أن تبقى حرارة الزيت متوسطة، إخفضي النار كلما سخت كثير.



المقادير :

500 غ فريشة (طحين)
1/2 ملعقة صغيرة ملح
ملعقة سكر
ملعقة كبيرة خميرة الخبز الجافة
زيت للقلي
عسل

طريقة التحضير :

1. إمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بنصف فنجان ماء ساخن، إمزجها ثم أتركها جانبا حتى يتضاعف حجمها.

2. إعمل حفرة في وسط الفريشة، ضعي فيها الملح و الخميرة بللي تدريجيا بالماء الدافئ مع

فطائر

المقادير :

500 غ فريشة (طحين)
1/2 كأس سكر عادي
1/2 كأس زبدة أو مرقرين ذائبة
2 حبات بيض
ميشور ليمونة
فانيليا
ملعقة خميرة الخبز الطازجة
حليب
زيت للقلي

طريقة التحضير :

1. إعمل حفرة بالطحين، ضعي فيها الزبدة الذائبة، أضيفي السكر، ميشور الليمون، الفانيليا و الخميرة مذوبة في نصف فنجان صغير من الحليب الفاتر.

2. إعجن جيدا العجينة مع إضافة الحليب حتى تصبح مرنة كوربها، غطيها بمنديل نظيف، أتركها تتخمر مغطاة بمنديل بعيدا عن الهواء.

3. لما يتضاعف حجمها ضعها فوق لوح العمل، إعنيها قليلا ثم جزئها إلى كريات صغيرة في حجم حبة المشمش.

4. أنقيها في الوسط مع تكبير الثقب و بالتالي قطر الفطيرة.

5. ضعها فوق منديل نظيف، استمري هكذا إلى نهاية العجينة، غطيهم، أتركهم يتخمروا مرة ثانية لمدة 30 دقيقة أو أكثر حسب الفصل.

6. إقليهم في زيت ساخنة على نار هادئة حتى ينضجوا جيدا من الداخل.

7. لفيهم في السكر العادي قبل تقديمهم.



مربعات محشوة بالمربي

طريقة التحضير :

1. اخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يصبح الخليط مثل الكريمة.

2. اضيفي البيضة و الفرينة المغربية مع الخميرة، بللي بالخليل حتى تتحصل على عجينة، اجعلي منها كرة.

3. اقسمها إلى قسمين متساويين، سطحي أحدهما فوق لوح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكه 3 أو 4 م.

4. ضعيه فوق الصينية، ادهني سطحه بالمربي، سطحي القسم الثاني من العجينة ثم غطي به القسم الأول، اضعطي جيدا على الأطراف.

5. ادهني السطح بالخليل ثم اخبريه في فرن لمدة 25-30 دقيقة.

6. اتركيه يبرد قليلا قبل أن تقطعيه إلى مربعات. ■



المقادير :

400 غ فرينة
3 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر و مدشش
3 ملاعق كبيرة زبيب
3 ملاعق فواكه مسكرة (Fruits confits)
200 غ سكر عادي
180 غ زبدة أو مرفرين
2 بيض + 1 صفار للدهن
كيس خميرة كيميائية
ملعقة خلاصة الفانيليا أو 3 أكياس سكر فانيليا

للكراميل :

ملعقة كبيرة سكر
ملعقة ماء
1/2 فنجان صغير ماء ساخن



كروكي بالفواكه الجافة

طريقة التحضير :

1. اخفقي الزبدة الطرية مع السكر، اضيفي البيضتان ثم الفرينة، الفانيليا و الخميرة.

2. اضيفي اللوز، الزبيب و الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و منقوعة في ماء الزهر، ابرمي العجينة إلى مستطيل ثم ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، اتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

3. حضري الكراميل و ذلك بغلي السكر و الماء حتى يأخذ لونا بيا ثم اضيفي إليه الماء الساخن اتركيه يبرد.

4. اخفقي الصفار مع الكراميل و ادهني بهذا الخليط وجه الكروكي.

5. اخبريه في في فرن حتى يصبح لونه ذهبيا، قطعيه إلى شرائح سمكها 2 سم فور سحبه من الفرن. ■

<http://sidiali.ibda3.org>



سادلين

3. أخفقي جيدا باض البيض حتى يصبح كالثلج.

4. أدهني بالزبدة ورشي بالقرينة قوالب صغيرة خاصة بالمادلين، إمسحهم إلى 3/4 بالعجينة.

5. إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة مع مراعات عدم فتح باب الفرن. ■

نصيحة

إمكانك تعطير المادلين بالإضافة إلى ميسور الليمون باليانيليا أو بملعقتين كبيرتين من ماء الزهر.

المقادير :

150 غ قرينة (طحين)
150 غ سكر عادي
150 غ زبدة أو مرقرين
3 بيضات
ميسور ليمونة
1/2 كيس خميرة كيماوية

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة مع السكر، ميسور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي القرينة المغريلة مع الخميرة.

مقروطات مسكرة



المقادير :

2 كيلات قرينة (طحين)
كيلة لوز مطحون
كيلة زبدة ذائبة
2 حبات بيض
2 ملاعق سكر ناعم
خلاصة عطر اللوز
ميسور ليمونتين
حليب
سكر ناعم

لتحضير القطر (الشرابات) :

1 و 1/2 كأس ماء
1/2 كأس سكر عادي
سكر ناعم
ماء الزهر

طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة الذائبة مع القرينة و كيلة اللوز، أضيفي البيض، 2 ملاعق سكر، ميسور الليمون و 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة عطر اللوز.
2. إجمعي الخليط مع رشه بالحليب حتى يصبح أملس و صلب في نفس الوقت.
3. شكلي العجينة على شكل عصي قطرها 2 سم ثم قطعيها إلى معينات (مقروطات) إخبزهم في فرن متوسط الحرارة.
4. حضري القطر (الشرابات) بغلي الماء مع السكر مدة 15 دقيقة و تعطريه بماء الزهر.
5. غطسي المقروطات في الشرابات واحدة واحدة ثم لفهم في السكر الناعم مع الضغط عليهم جيدا بكفك، أتركهم يجفوا ليلة كاملة، أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح لونهم أبيض ناصع. ■

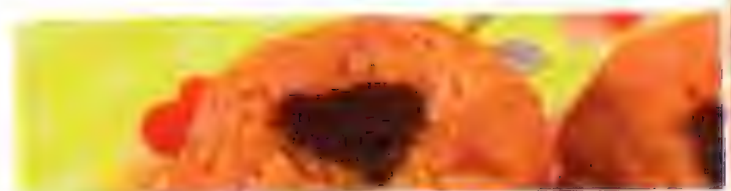
إتبعي نفس طريقة تحضير المادلين بالشكولاتة، عوضي فقط هذه الأخيرة بملعقتين من مربى المشمش أو الفراولة. ■

مادلين محشوة بالمربى



نصيحة

- 1- إستعملي مربى عاقد و مصفى أما إذا كان سائلا أضيفي له ملعقة سكر ناعم، إغليه قليلا ثم أتركيه يبرد قبل إستعماله.
- 2- إذا كان المربى غير مصفى و يحتوي على قطع من الفواكه، إطحيه في مطحنة للخضر تكون رقيقة.



مادلين محشوة بالشكولاتة

المقادير :

- 100 غ فريئة (طحين)
- 50 غ نشاء (ميرينة)
- 150 غ زبدة أو مرقرين
- 150 غ سكر ناعم
- 3 حبات بيض
- مشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية

كرمية للحشوة :

- 100 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق كبيرة قشطة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، مشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي الفريئة، النشاء و الخميرة.
3. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يصبح كالثلج، أضيفيه برفق إلى العجينة.
4. ضعي قوالب ورقية داخل قوالب أومنيوم، إملئها إلى 2/3 بهذه العجينة، ضعهم فوق صينية، إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة * دون أن تفتح باب الفرن مدة الطهي.
5. أذربي الشكولاتة فوق حمام مائي، أضيفي القشطة حركي باستمرار حتى يصبح الخليط أملس.
6. إملئي المحقنة بالشكولاتة و أحشي بها حبات المادلين. ■



أقراص بالبرتقال

المقادير :

500 غ فريشة (طحين)
300 غ زبدة أو مرقرين
200 غ سكر عادي
2 بيض + 3 صفار
ميشور برتقاليين
كيس خميرة كيماوية
قرصة ملح



5. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفريشة أدهنهم بالصفار المتبقي، إدخلهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة.
6. احتفظي بهم في علة محكمة الغلق. ■

إقتراح

بإمكانك إضافة ميشور الليمون زيادة على ميشور البرتقال.

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريشة مع الملح و الخميرة، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الزبدة طرية، السكر، 2 بيض + 2 صفار وميشور البرتقال.
2. إمزجي بأطراف أصابعك ثم إعملي بخفة حتى تحصلي على عجينة متجانسة.
3. أتركها ترتاح في مكان بارد لمدة ساعتين.
4. أبسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريشة حتى يصل سمكها 1/2 سم، قطعيها على شكل أقراص صغيرة بواسطة طابع أو كأس.

المقادير :

300 غ فريشة (طحين)
180 غ مرقرين
2 ملاعق كبيرة حليب
2 ملاعق سكر
فانيليا
قرصة ملح

مقادير أخرى للسطح :

3 ملاعق كبيرة فريشة (طحين)
3 ملاعق كبيرة لوز محمص
3 ملاعق كبيرة سكر
2 ملاعق كبيرة مربى
50 غ زبدة
1/2 ملعقة خلاصة عطر الفانيليا أو 2 أكياس
سكر فانيليا

ملاحظة

بإمكانك تعويض اللوز بالكاكاو (فول سوداني محمص)



أقراص مقرمشة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريشة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، بلليها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة على الأقل.

2. بالنسبة للسطح، إمزجي الفريشة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصلي على خليط عجيب.

3. أبسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفريشة حتى يصل سمكها 3 أو 4 سم، قطعيها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.

4. إدهنها بالمربى ثم وزعي فوقها العجينة الغنية للزينة.

5. إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■



كوكيز بالكاكاو

المقادير :

- 150 غ فريشة (طحين)
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة
- 2 حبات بيض
- قرصة ملح
- فانيليا
- فنجان صغير من الحليب
- 1/2 كيس خميرة كيمابو
- ملعقة كبيرة كاكاو



طريقة التحضير :

1. امزجي الفريشة مع الخميرة و الملح.
2. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيض، القرفة و الكاكاو ثم الفريشة.
3. قطعي الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، أضيفيهم إلى العجينة.
4. شكليها إلى كويرات صغيرة، سطحيه قليلا ثم ضعها في صنية مرشوشة بالفريشة.
5. أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 18-20 دقيقة. ■

نصيحة

كي لا تذوب الشوكولاتة بين يديك، ضعها في كيس بلاستيك ثم أهرسها بواسطة حلال حتى تنفث.

إقتراح

بإمكانك الاستغناء عن الكاكاو و عندها تحصل على كوكيز معطرة فقط بالقرفة و هي التي على الصورة باللون الفاتح.

حلويات صغيرة رخاسية

المقادير :

- 400 غ فريشة (طحين)
- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر عادي
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ شوكولاتة سوداء
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيميائية
- قرصتان ملح

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الملح، أضيفي صفار البيض، الفريشة، الحليب و الخميرة.

2. أخفقي بياض البيض جيدا ثم أضيفيه برفق إلى العجينة.

3. أقسميها إلى قسمين عطري القسم الأول بالفانيليا و الثاني بالكاكاو المغربل.

4. أفرشي قوالب صغيرة معدنية بقوالب ورقية إملئيهم إلى 3/4 بالعجينة بالتناوب بين العجينة المعطرة بالفانيليا و العجينة المعطرة بالكاكاو.

5. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

6. بإمكانك تزيينهم بواسطة محقن "مثل الصورة" بالشوكولاتة السوداء ممزوجة بقطعة صغيرة من الزبدة أو بملعقة كبيرة من القشطة بعد تذيبهم على حمام مائي. ■



فطيرة تقليدية بالزبدة

المقادير :

- 4 كيلات فريئة (طحين)
- كيلة زبدة طرية
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة زعفران
- ماء

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريئة مع الملح و الزعفران، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجها جيدا مع الفريئة، رشبي الخليط بالماء حتى تتكون عجينة نوعا ما صلبة.
2. أبسطيها فوق مكان مرشوش بالفريئة حتى يصل سمكها 1/2 سم.
3. "سخني الطاجين أو الطاوة".
4. أخفضي النار، ضعي القرصة، أتركها تنضج من الجهتين على نار هادئة بإمكانك كذلك تقطيعها على شكل مقروطات، إذا خفت أن تتكسر القرصة الكاملة لأنها ميسة.
5. قدميها ساخنة. ■



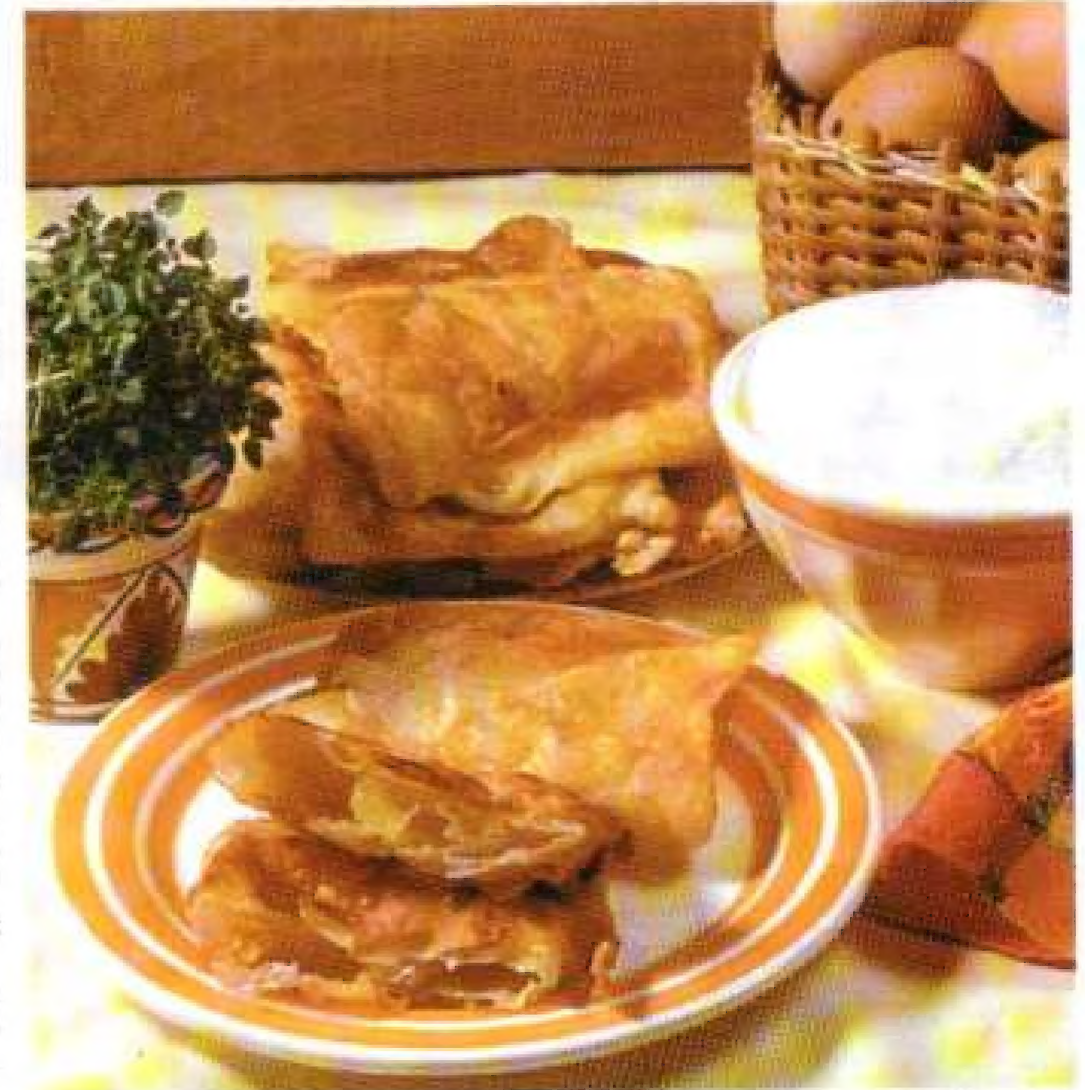
ملاحظة

هذه القرصة سهلة التحضير و لذيدة جدا، ستدخل البهجة على أفراد عائلتك. يمكنك تعويض الزبدة بالمرجرين.

المقادير :

- 500 غ دقيق رقيق جدا "سميد"
- 3 بيضات
- 1/2 كأس سكر
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- زيت للقلي

سمن محشي



طريقة التحضير :

1. غربي الدقيق في وعاء كبير، رش عليه الملح ثم بللي بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنها بخفة مع بلها من حين لآخر حتى تصبح مرنة، غطيها بمنديل نظيف ثم أتركها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاع تصبح جاهزة.
2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش
3. ضعي البيض في إناء مع السكر و الفانيليا إمزجهم بالشوكة.
4. مددي كريات العجينة بأصابعك مع دهنها بالزيت، إستمرري في مدها حتى تصبح رقيقة جدا.
5. ضعي ملعقة من خليط البيض و السكر في وسط العجينة، إطوي أطراف العجينة من الجهتين حتى تغطي البيض ثم إطوي كذلك الأطراف الأخرى حتى تحصل على مربع
6. سخني الزيت، ضعي فيه مربع العجينة، صبي عليه الزيت الساخن بواسطة ملعقة حتى يتفخ، أتركه حتى ينضج من الجهة السفلى و يصبح لونه ذهبيا، إقليه بواسطة ملعقة و شوكة.
7. ضعيه في كسكاس حتى يقطر منه الزيت الزائد، قدميه ساخنا. ■

1. غربي الدقيق في وعاء كبير، رش عليه الملح ثم بللي بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنها بخفة مع بلها من حين لآخر حتى تصبح مرنة، غطيها بمنديل نظيف ثم أتركها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاع تصبح جاهزة.
2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش

غريبة بالفرينة المحمصة

المقادير :

- 2 و 1/2 كيلات فرينة (طحين)
- كيلة زبدة أو مرفرين طرية
- كيلة غير معلوة سكر ناعم
- 3 أكياس سكر فانيليا



طريقة التحضير :

4. أضيفي الفرينتين مع التحريك المستمر حتى تحصلي على عجينة.
5. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة الصغيرة، أبرميها حتى يصبح سمكها 2 سم.
6. أرسمي خطوط بالضغط بظهر شوكة على سطح العجينة ثم قطعها على شكل معينات صغيرة، مرري السكين تحتهم لفصلهم عن الطاولة.
7. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 18-20 دقيقة. ■

1. حمصي كيلة واحدة فرينة في مقلاة على نار هادئة مع تحريكها بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح لونها ذهبيا "مثل ما نفعل مع السميد لتحضير الطعينة".
2. أفرغيها في وعاء، أتركها تبرد، غربيها في غربال رقيق.
3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة.

<http://sidia.lda3.org>

غريبة بالنزيت

المقادير :

- 1 و 1/2 كأس زيت
- كأس غير مملوء من السكر العادي
- 3 أكياس سكر فانيليا 1 و 1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 3-4 كؤوس فرينة "حسب إمكانيك"
- إمتصاص الفرينة إلى الدهن "قرفة مطحونة حديثا"
- بيضة

ملاحظة

هذه الغريبة العاصمية إقتصادية و تحضرها بالسكر العادي و الخميرة يجعلها مقرمشة و مبسة في نفس الوقت.



طريقة التحضير :

2. شكلي الغريبة على هيئة قبة مسطحة قليلا.
3. ضعهم فوق صينية مرشوشة قليلا بالفرينة زيني قمة الغريبة بالقرفة.
4. إخبزها في فرن هادئ. ■

1. أخفقي الزيت مع السكر، السكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا و البيض، أضيفي الفرينة المغريلة مع الخميرة بكميات صغيرة حتى تحصلي على عجينة يمكن تكويرها بسهولة.

فهرس

- 4- نقاش محشي
- 6- لقيات صغيرة باللوز
- 7- بوتي فور باللوز و النستق
- 8- معبول بالتمر
- 10- مقروط العسل
- 12- مقروط في الفرت
- 13- بطيخة بالفواكه (الجافة)
- 14- ترقليت مطيخة
- 15- ترقليت بالتاكاد
- 16- قرت الغزل
- 18- لقيات صغيرة بعجينه التمر و التاكاد
- 20- لقات مسكرة
- 22- طمايف
- 24- عجنه وقيصة
- 26- لقراص بالتاكاد
- 27- لقراص بالفانيليا
- 28- طمينه تقليدية
- 29- طمينه بفرينة العجين «لو زور»
- 30- لقيات باللوز و جوز الهند
- 31- حلويات صغيرة بالجوز
- 32- الجوزة
- 34- عجينه الفواكه (الجافة)
- عجينه الشوكولاته و البسكويت (الجاف)
- 35- عجينه بالتمر بانيسير
- 36- عس باللوز
- 38- عجينه اللوز معشوة
- 39- عجينه الحشوة جينولاز
- 40- حلوة المفاجأة
- 41- ميرفت
- ميرفت على شكل رزوس
- ميرفت على شكل فترات
- 42- صرر التريم
- 43- ترافل بثلاث اللوات و ثلاث عطور
- 44- بسكوي للأطفال «رؤوس صغيرة ا»
- 45- «رؤوس صغيرة II»
- 46- بسكوي صغير مالم
- بسكوي بالफल (لو البيرينا)
- بسكويت بالليمون
- 48- (فله) مالحه
- 49- تركلات صغيرة باللعن
- كيش صغيرة بالعجين
- 50- شور محشي
- 51- رقائق بالتفام
- 52- ضفاثر مسكرة
- 53- لقراص باللوز
- 54- بسكوي على شكل مرلوم
- 55- مثلثات معشوة بالمرين
- 56- فطائر
- 57- فطائر خفيفة بالعسل
- 58- كروكي بالفواكه (الجافة)
- 59- مربعات معشوة بالمرين
- 60- مقروطات مسكرة
- 61- مالاين
- 62- مالاين معشوة بالشوكولاته
- 63- مالاين معشوة بالمرين
- 64- لقراص مقرمشة
- 65- لقراص بالبرتقال
- 66- حلويات صغيرة رخاينة
- 67- كوكيز بالتاكاد
- 68- مسن محشي
- 69- فطيرة تقليدية بالزبدة
- 70- غريبية بالزيت
- 71- غريبية بالفرينه (المعشوة)

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>